

Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

BP 20719 41007 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 55 53 00 Télécopie : 02 54 55 53 21

ANNEXE LOT N° 1

Objet du lot : Viandes surgelées

ARTICLE I : FOURNITURE

Les produits constituant le lot figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Application de la réglementation : Arrêté Ministériel du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

Décision n°42-79 du groupement permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires, approuvée le 14 juin 1979, par la section technique de la Consommation Centrale des marchés fixant les spécifications applicables à la viande de bovins hachée surgelée, conditionnée (BOSP du 13.07.1979).

Arrêté ministériel du 15.05.1974 : viandes hachées destinées à la consommation humaine.

Arrêté ministériel du 26.06.1974 sur la congélation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance. Décret du 07.12.1984 sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

La date limite d'utilisation optimale (arrêté du 22.08.1979) devra être indiquée.

La réglementation concernant les produits surgelés (Décret n°64-949 du 09.09.1964 modifié par les décrets 84-1147 du 17.12.1984 et 91.1230 du 03.12.1991) devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (brochure 5541-11 « viande et charcuterie »), ainsi que les directives communautaires n°91-1 et 92-2 du 13.01.1992).

Outre les mentions prévues par les dispositions du Décret du 9 septembre 1964 et du Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matières de produits ou de services, l'étiquetage et

la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- ① Le nom du produit et sa présentation (ex : filet).
- ② L'indication de provenance française ou étrangère.
- ③ Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente.
- ④ Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation au domicile du consommateur.
- ⑤ Le numéro de lot.
- ⑥ La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale.
- ⑦ Le poids net total.

1) « Viandes et abats de bovins, ovins, porcins surgelés ou congelés » :

Article I - Nature du produit :

Conformément à la législation en vigueur à ce jour et à l'article 6 du Code des Marchés Publics, les viandes bovines doivent répondre aux normes AFNOR relatives à la traçabilité des viandes identifiées gros bovins : la norme NF V 46-007 de février 1997 « abattoirs », et la norme NF V 46-010 de septembre 1998 « ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ».

Article II - Qualité du produit :

La viande doit provenir d'abattoirs agréés C.E.E. ou agréés du pays d'origine, selon la législation en vigueur dans le pays.

Les produits surgelés boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg.

Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés, conditionnés et livrés :

- Conformément aux dispositions du Décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes.
- Préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif.
- Conditionnés dans des emballages appropriée et conforme à la réglementation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Le taux de matières grasses sera de 15% maximum.

Article III - Dispositions particulières :

Pour les produits surgelés, il devra figurer sur les emballages la date de congélation ainsi que le numéro de l'atelier de découpe ou le numéro d'abattage.

Une fiche technique de chaque produit retenu lors du marché devra être obligatoirement fournie et seul ce produit devra être utilisé pour la durée du marché.

Etiquetage :

Les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquetage des viandes bovines sont définies par le règlement (CE) n°1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17.07.2000, établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine. L'étiquette doit faire apparaître les mentions suivantes :

- ① Le nom du produit.
- ② Le pays de naissance.
- ③ Le pays d'élevage.
- ④ Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir.
- ⑤ Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux. Ce numéro peut être le numéro d'identification de l'animal ou du groupe d'animaux dont provient la viande, ce qui correspond au numéro de lot ou de traçabilité.
- ⑥ Le pays de transformation (pour les produits transformés).
- ⑦ Le pays de découpe et le numéro d'agrément C.E.E. au I.S.O. 9002 de l'atelier de découpe.

2) - Viande de bœuf surgelée :

Conforme à la décision C.Q.C. (Critère Qualité Contrôle) n° B1-77 du G.P.E.M./D.A. 101 - 102 et de la réglementation en vigueur.

Application de la réglementation : A.M. du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Steak haché **VBF** - 15% matière grasse
- Sauté de bœuf pour bourguignon et pot au feu :
- Gîte, macreuse gélatineuse, paleron...Sauf tous faux morceaux de pièçage.

Parage : taux de graisse visuel inférieur à 15%.

Poids unitaire : 30-40 grs. Conditionnement par 5 kgs sous vide.

3) - Viande de veau surgelée :

Conforme à la décision C.Q.C. (Critère Qualité Contrôle) n° B1-77 du G.P.E.M./D.A. 101 - 102 et de la réglementation en vigueur.

Application de la réglementation : A.M. du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
 - Garanti V.B.F., fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
 - Sauté de veau tiré de la poitrine de veau désossée, sans cartilage, ou composée de 50% de poitrine et de 50% de collier ou jarret de veau.
- Morceaux individuels de 30 et 40 grs environ.

4) - Poulet surgelé : - Canard surgelé : - Dinde surgelée : - Lapin surgelé :

Surgelé I.Q.F. - surgelé individuellement - origine France.

Application de la réglementation : A.M du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

Les produits congelés volailles devront provenir de volailles classe A.

Ces denrées seront congelées à sec et ne devront pas présenter de signe de déshydratation intense (brûlure à froid).

Les volailles devront provenir d'un abattoir communautaire agréé.

Les volailles devront être conformes aux décisions n° B1.5.73, B1.8.78, B1.9.79 du G.P.E.M./D.A. et de l'Arrêté du 29.05.1995.

Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi à l'unité HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

ARTICLE 3 : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

4 unités de steak haché

4 unités d'entrecôte

Fait à BLOIS, le 19 novembre 2009

La providseure,

Hélène-Sophie JOSSET-NEAU